



EDITAL Nº 655/2020

PROJETO DE ALTERAÇÃO AO REGULAMENTO  
"VILA FRANCA DE XIRA – UM DOCE CON(C/S)ELHO"

CONSULTA PÚBLICA

ALBERTO SIMÕES MAIA MESQUITA, PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DE VILA FRANCA DE XIRA

FAZ SABER, em cumprimento do disposto no nº 1, do artigo 56º, do anexo I, da Lei nº 75/2013, de 12 de setembro, e nos termos do artigo 101º do Código do Procedimento Administrativo, aprovado em anexo ao Decreto-Lei nº 4/2015, de 7 de janeiro, que se submete a consulta pública pelo período de trinta dias o projeto de alteração ao Regulamento "Vila Franca de Xira – Um Doce Con(c/s)elho", aprovado pela câmara municipal na sua reunião ordinária de 18 de novembro de 2020.

Os interessados devem dirigir por escrito as suas sugestões ao Sr. Presidente da Câmara Municipal, Loja do Município, Praça Bartolomeu Dias, nº 9, Quinta da Mina, 2600-076 Vila Franca de Xira, ou para o e-mail lojadomunicipe@cm-vfxira.pt, dentro do prazo de 30 dias úteis, contados da data da publicação do referido projeto na 2ª série do Diário da República, devendo sempre indicar o procedimento em causa.

Para constar se publica o presente edital e outros de igual teor que vão ser afixados nos locais do costume e no sítio do município na Internet.

E eu, , Fernando Paulo Serra Barreiros, Diretor do Departamento de Gestão Administrativa e Jurídica, o subscrevi.

Paços do Município de Vila Franca de Xira, 23 de novembro de 2020

O Presidente da Câmara Municipal,

  
Alberto Simões Maia Mesquita



MUNICÍPIO DE VILA FRANCA DE XIRA  
CÂMARA MUNICIPAL

**"Vila Franca de Xira – Um Doce Con(c/s)elho"**

**Projeto de alteração ao regulamento**

**Nota Justificativa**

A Câmara Municipal de Vila Franca de Xira organiza, no âmbito da promoção da oferta gastronómica e turística do município, um concurso de doçaria regional. O desafio é o de confeccionar um doce que possa ser identificado como o *doce do Concelho de Vila Franca de Xira*.

A iniciativa visa preservar nos participantes o respeito por ingredientes, receitas e modos de produção tradicionais – fatores que permitem manter a qualidade, a tipicidade e a diferença dos doces regionais. A utilização obrigatória de matérias-primas locais conduzirá ao aparecimento de novos produtos de base tradicional.

A Câmara Municipal estabeleceu como objetivos desenvolver, premiar, valorizar e divulgar os doces característicos do Concelho e dinamizar o setor económico local com especial enfoque na restauração, sensibilizando a população para a importância estratégica dos produtos endógenos, em especial a uva, o melão, o arroz e o tomate, no contexto do desenvolvimento do território e incentivando a inovação e o empreendedorismo ao nível do aproveitamento daqueles produtos para a criação de um doce ou bolo regional original, tornando-o um elemento identitário do Concelho, associado à imagem "Vila Franca de Xira", a exemplo do que já acontece noutros territórios com este tipo de produtos, como os pastéis de Tentúgal, as queijadas de Sintra ou os ovos-moles de Aveiro.

Tendo-se verificado que no ano de 2019, aquando da primeira edição, foram poucos os candidatos participantes e pouco criativas as propostas apresentadas, não tendo nenhuma delas merecido, conforme ata da avaliação do júri a condição de vencedor, entendeu o Município alargar a possibilidade de candidatura também aos estabelecimentos de ensino e formação profissional na área em causa, procurando deste modo perspetivar uma mais ampla participação e uma maior criatividade nas propostas a apresentar.

Nessa medida, para o concurso serão convidados a participar todos os restaurantes e pastelarias do Concelho de Vila Franca de Xira, assim como os estabelecimentos de ensino e formação profissional que ministram cursos de cozinha e pastelaria.

O presente projeto de alteração ao regulamento tem por normas habilitantes as disposições do n.º 7 do artigo 112.º e 241.º da Constituição da República Portuguesa, bem como o disposto na alínea g) do n.º 1 do artigo 25.º e na alínea k) do n.º 1 do artigo 33.º do Anexo I à Lei n.º 75/2013, de 12 de setembro, na redação em vigor.

Assim, submete-se o presente projeto de alteração ao regulamento à Câmara Municipal para aprovação da sua sujeição a consulta pública para recolha de sugestões, pelo prazo de 30 dias úteis, contados da data de publicação na II série do Diário da República, nos termos do disposto no artigo 101.º do Código de Procedimento Administrativo, aprovado pelo Anexo ao Decreto-Lei n.º 4/2015, de 7 de janeiro, sendo que, findo o prazo, o mesmo deverá ser submetido de novo à Câmara Municipal para posterior remessa à Assembleia Municipal para aprovação final.

## **Artigo 1.º**

### **Promoção**

O concurso é promovido pela Câmara Municipal de Vila Franca de Xira (doravante, CMVFX) a realizar no ano de 2021, conforme calendarização definida no Cronograma em anexo.

## **Artigo 2.º**

### **Divulgação**

A promoção do Concurso "Vila Franca de Xira – Um Doce Con(c/s)elho" inclui a divulgação no *site* da Câmara Municipal, nas redes sociais, nos órgãos de comunicação social e em diversos suportes publicitários no Concelho.

## **Artigo 3.º**

### **Concorrentes**

Ao presente concurso somente podem concorrer Restaurantes e Pastelarias do Concelho de Vila Franca de Xira, assim como os estabelecimentos de ensino e formação profissional que ministram cursos de cozinha e pastelaria na área deste Município.

## **Artigo 4.º**


### **Inscrição**

1. Cada participante tem de preencher uma ficha de inscrição constante no Anexo I do presente regulamento que deve ser entregue na Loja do Município em Vila Franca de Xira (Rua Bartolomeu Dias, n.º 9 em Vila Franca de Xira), na Delegação da Câmara Municipal em Alverca do Ribatejo (Avª Capitão João de Almeida Meleças, n.º 38, 2615-049 Alverca do Ribatejo) ou na Delegação da Póvoa de Santa Iria (Palácio Quinta da Piedade, Rua Padre Manuel Duarte, 2625 Póvoa de Santa Iria).
2. A confirmação da inscrição é efetuada aquando da entrega do envelope, mediante comprovativo.

## **Artigo 5.º**

### **Procedimentos concursais**

1. Para participar, o concorrente deve preencher integralmente a ficha de inscrição para o concurso constante do Anexo I e colocá-la dentro de um envelope fechado. No exterior do mesmo, o concorrente indicará a designação do concurso e "Ficha de Inscrição".



2. Dentro de outro envelope fechado, o concorrente deve colocar, após preenchimento, a ficha técnica do doce, constante do Anexo II. No exterior desse envelope, o concorrente indicará a designação do concurso e "Ficha Técnica".
3. Os dois envelopes supra referidos devem ser colocados dentro de um terceiro envelope que, no exterior, apenas deve conter a designação do concurso e será entregue fechado.

#### **Artigo 6.º**

##### **Doces admissíveis a concurso**

São admissíveis a concurso doces de colher, pastéis, biscoitos ou bolos.

#### **Artigo 7.º**

##### **Requisitos**

Para efeitos de concurso, o doce deve incluir, obrigatoriamente, na sua confeção um ou mais dos seguintes produtos regionais: a uva, o melão, o arroz e o tomate, produtos endógenos do Concelho.

#### **Artigo 8.º**

##### **Entrega dos doces**

1. Sob pena de exclusão, a entrega dos doces será efetuada, em local, data e horário a indicar em Edital.
2. Os doces serão entregues, com vista à sua avaliação por um Júri, em cinco exemplares devidamente acondicionados.

#### **Artigo 9.º**

##### **Convite do Júri**

Os membros do Júri são convidados a título pessoal, não podendo delegar o convite.

#### **Artigo 10.º**

##### **Composição e preparação do Júri**

1. Antes do início da prova prática, os membros do júri devem participar numa sessão prévia de coordenação para concertação de procedimentos, designadamente os critérios de classificação das amostras, bem como a forma de preenchimento da ficha de classificação.

2. O júri é constituído por:
  - a) Dois elementos da CMVFX (2 técnicos);
  - b) Dois chefes profissionais;
  - c) Um chefe-pasteleiro de renome nacional.
3. A indicação dos elementos que compõem o Júri será efetuada por Edital.
4. Os elementos do Júri serão convidados a estarem presentes e participarem na Sessão de Apresentação do vencedor do concurso que decorrerá em dia, local e hora a indicar em Edital.

### **Artigo 11.º**

#### **Critérios**

Os doces são objeto de avaliação tendo em conta:

- a) A originalidade, a apresentação e a degustação;
- b) A viabilidade de produção mensal ou qualquer outra;
- c) As condições de conservação e durabilidade do produto.

### **Artigo 12.º**

#### **Prémios aos participantes e vencedor**

1. Todos os participantes terão direito a um Certificado de Participação no Concurso "Vila Franca de Xira – Um Doce Con(c/s)elho".
2. A entidade promotora do concurso oferecerá ao vencedor a conceção gráfica da imagem do doce e um *rol-up* promocional.
3. Também ao vencedor será cedido espaço de 9m<sup>2</sup> no interior do Pavilhão Multiusos de Vila Franca de Xira na edição de 2021 do Salão de Artesanato, na Feira Anual de Outubro para a promoção e venda do doce.
4. O concorrente vencedor tem, nos anos de 2021 e 2022, a exclusividade no fornecimento do doce vencedor em todos os certames em que o Turismo da CMVFX estiver representada e sempre que assim se justifique.
5. Para os efeitos do número anterior, o produtor será devidamente avisado com uma antecedência mínima de três (3) dias.

### **Artigo 13.º**

#### **Direitos e obrigações do vencedor**

1. O concorrente, autor do doce vencedor, será sempre entendido como criador daquele.
2. O vencedor do concurso, autor do doce, consente e autoriza, inequivocamente, a CMVFX, na utilização do nome e ficha técnica da iguaria vencedora, para que esta possa ser divulgada pelo Município com o intuito de ser integrado nos exemplos representativos da doçaria do Concelho.
3. Para efeitos do número 4 do artigo 12.º, o autor do doce vencedor terá a obrigação de o confeccionar e fornecer sempre que solicitado pela CMVFX.

### **Artigo 14.º**

#### **Casos omissos**

Os casos omissos serão decididos pela entidade promotora e da sua decisão não cabe recurso, exceto pela via judicial.

## Cronograma

Apresentação Superior da Proposta  
Outubro 2020

Aprovação do Início do Procedimento  
RCM de 4 de novembro de 2020

Aprovação do Projeto de Regulamento  
RCM de 18 de novembro de 2020  
Seguida de Consulta Pública

Aprovação do texto final  
RCM de 20 de janeiro 2021  
AM de fevereiro 2021

Publicação/Publicitação do Concurso  
Fevereiro ou março 2021 (após publicação em Diário da República- 2ª série)

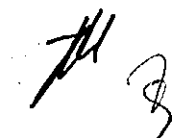
Apresentação de Candidaturas  
Abril 2021

Provas e Avaliações  
Maio 2021 (a definir mediante o número de candidaturas  
apresentadas)

Reunião do Júri para Deliberação  
1ª quinzena de junho 2021

Anúncio do vencedor  
Final de junho 2021

Participação na Feira Anual de Outubro  
Salão de Artesanato





ANEXO I – Ficha de Inscrição

Nome da Empresa/Estabelecimento

Nome do Cozinheiro/Equipa de Cozinheiros

Morada da Empresa/Estabelecimento

*JL* *B*

## ANEXO II – Ficha Técnica do Doce

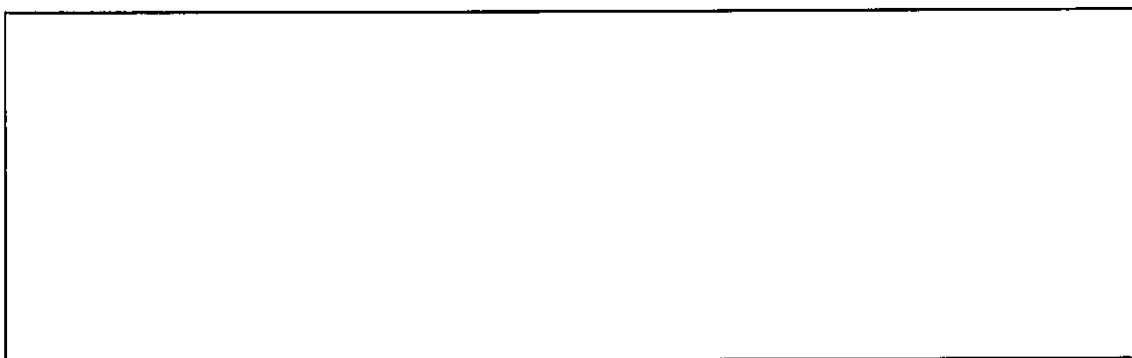
Nome Proposto para o Doce

Ingredientes e Quantidades

Modo de Preparação

§  
/ll

**Viabilidade Económica (Capacidade de Produção Mensal ou outra)**

A large, empty rectangular box with a black border, intended for the user to provide information regarding the economic viability and production capacity. The box is currently blank.